IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	1/6
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 1	**Production, connaissance des aliments et des boissons**		22 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1	Bases légales de la production, de la vente et de la déclaration	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Analyse des bases légales de la production, de la vente et de la déclaration	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Prescriptions légales concernant la vente de boissons alcoolisées aux adolescents	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéris-tiques : produits laitiers, céréales, oeufs, épices.	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	7
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéris-tiques des boissons non alcoolisées et alcoolisées : boissons au lait et mélangées au lait, thé, café, travail dans le vignoble, vinification	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	7
	Test et corrections		C1-C3	2
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		**22**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	2/6
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 2	**Production, connaissance des aliments et des boissons**		20 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1	Provenance, fabrication, propriétés et caractéris-tiques : légumes, pommes de terre, champignons, salades, sauces à salade et potages	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	8
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéris-tiques : boissons non alcoolisées et alcoolisées : vins suisses	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Pour différents groupes de boissons: températures, quantité, choix du verre; vin suisse	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	8
	Tests et corrections		C2-C5	1
	Grande Evaluation et correction		C2-C5	1
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		**Total des périodes**		**20**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	3/6
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 3	**Production, connaissance des aliments et des boissons**		16 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1	Provenance, fabrication, propriétés et caractéristi-ques : poissons, crustacés et mollusques	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Production et finition des denrées alimentaires pour hors d'oeuvre et mets de poisson	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Méthodes de cuissons appropriées	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Finition d'hors d'oeuvre froids et chauds	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Importance d'une alimentation saine et influence sur le corps humain	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Fonction et importance des substances nutritives	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Différencier les denrées alimentaires concernant leurs valeurs nutritives pour obtenir une alimentation saine	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Bases et principes pour garantir une alimentation saine	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéristiques des boissons non alcoolisées et alcoolisées : jus, eaux minérales, boissons sucrées, bière	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Pour différents groupes de boissons : températures quantités, choix du verre ; jus, eaux minérales, boissons sucrées et bière	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Tests et corrections		C2-C5	2
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		**Total des périodes**		**16**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	4/6
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 4	**Production, connaissance des aliments et des boissons**		16 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1	Provenance, fabrication, propriétés et caractériti-ques des viande de boucherie : boeuf, veau, porc, agneau, sauces brunes	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	6
	Méthodes de cuissons appropriées	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Finition de mets simples	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	3
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéristiques des boissons non alcoolisées et alcoolisées : vins français, champagnes et mousseux	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Pour différents groupes de boissons : températures quantités, choix du verre; vins français, champagnes et mousseux	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Tests et corrections		C2-C5	2
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		**Total des périodes**		**16**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	5/6
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 5	**Production, connaissance des aliments et des boissons**		24 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1	Analyse de l'influences des bases légales sur la production, la vente et les déclarations	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	6
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéristiques : fruits, desserts	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Analyse sur la qualité des boissons et des denrées alimentaires, mesures utilisées pour garantir la qualité	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Règles et base pour la création d'une carte des mets et des boissons pour différentes catégories	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	4
	Créer des menus de manière professionnelle	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Règles de bases des différentes formes d'alimentation	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéris-tiques des boissons non alcoolisées et alcoolisées : vins italiens, espagnols, allemands et autrichiens	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Pour différents groupes de boissons : températures quantités, choix du verre ; vins italiens, espagnols, allemands et autrichiens, défauts et maladies du vin	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Tests et corrections		C2-C5	2
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		**Total des périodes**		**24**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	6/6
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 6	**Production, connaissance des aliments et des boissons**		12 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
PF 1	Provenance, fabrication, propriétés et caractéristiques : volaille à chair blanche et foncée, gibier	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	3
	Provenance, fabrication, propriétés et caractéristques des boissons non alcoolisées et alcoolisées : vins du Nouveau Monde, spiritueux, liqueurs, apéritifs, boissons mélangées	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Pour différents groupes de boissons : températures quantités, choix du verre ; spiritueux, liqueurs, apéritifs , boissons mélangées	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Harmonie des mets et des boissons, introduction à la dégustation	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	4
	Tests et corrections		C2-C5	1
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		**Total des périodes**		**12**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude